



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomat- och paprikadoftande pasta med fetaost och mandeltopping

Tomat- och paprikapasta

Mezze maniche rigate
200 g
Rödlök 1 st
Gul paprika ½ st
Torkad oregano 1 msk
Torkad timjan 1 tsk
Krossade tomater 1 förp
Färskost med paprika ½ förp
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Balsamvinäger 1 msk
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Sallad

Tomat 2 st
Gul paprika ½ st
Mixsallad 30 g
🏠 Olivolja
🏠 Balsamvinäger
🏠 Salt

Topping

Bladpersilja 20 g
Fetaost 50 g
Mandelspån 25 g

1. Koka rigatepasta enligt anvisning på förpackningen.
2. Finhacka rödlök. Strimla paprika. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs rödlök och pressad vitlök hastigt. Tillsätt balsamvinäger, smulad grönsaksbuljong, tomatpuré, torkad oregano och torkad timjan. Låt allt sjuda ca 2 min.
3. Tillsätt paprika, krossade tomater och vatten. Sjud ytterligare ca 5 min, tills paprikan är mjuk. Ta grytan från värmen och rör ner färskost. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. Sallad: Skär tomat och paprika i mindre bitar. Blanda med mixsallad i en skål. Dressa med lite olivolja, balsamvinäger och salt.
5. Grovhacka bladpersilja. Blanda nykokt pasta med tomatsåsen. Smula fetaost över pastan och strö på persilja och mandelspån. Servera med sallad.

TIPS! Rosta gärna mandelspån i en torr och het stekpanna innan servering. Passa noga så de inte bränner!